

Antipasto

～前菜～

淡路島産玉ねぎの丸ごとロースト	¥600 (税込¥660)
淡路島産玉ねぎと国産モッツアレラチーズのグラタン	¥1,200 (税込¥1,320)
オリーブ	¥400 (税込¥440)
フィノッキオーナ(ういきょうのサラミ)	¥1,000 (税込¥1,100)
サルミ ミスト	¥1,200 (税込¥1,320)
フォルマッジョ ミスト	¥1,500 (税込¥1,650)
本日のスープ	¥600 (税込¥660)
花の島のガーデンサラダ	¥1,000 (税込¥1,100)
生ハムとチーズのサラダ	¥1,450 (税込¥1,595)
あわじ島グルメマトと国産モッツアレラチーズのカプレーゼ	¥1,650 (税込¥1,815)
淡路島産ゴールデン・ボア・ポークの生ハム	¥1,300 (税込¥1,430)
足赤海老と淡路野菜のアヒージョ(2尾)	¥1,200～ (税込¥1,320～)
本日のカルパッチョ	¥1,800 (税込¥1,980)
本日のブルスケッタ	¥600 (税込¥660)
フリッタータ	¥800 (税込¥880)



※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください ※消費税は別途頂戴いたします

Primi Piatti

～パスタ～

スパゲティ アマトリチャーナ	¥1,350 (税込¥1,485)
スパゲティ ポモドーロ	¥1,200 (税込¥1,320)
トマトと国産モッツアレラチーズのスパゲティ	¥1,450 (税込¥1,595)
ペンネ アラビアータ	¥1,250 (税込¥1,375)
スパゲティ ボロネーゼ	¥1,450 (税込¥1,595)
リガトーニ アル ボロネーゼ	¥1,550 (税込¥1,705)
淡路島ぬーどるのカルボナーラ	¥1,650 (税込¥1,815)
ゴルゴンゾーラチーズのクリームペンネ	¥1,400 (税込¥1,540)
淡路野菜とベーコンのペペロンチーノ	¥1,450 (税込¥1,595)
淡路島産魚介のペペロンチーノ	¥1,450 (税込¥1,595)
アーリオオーリオペペロンチーノ	¥1,250 (税込¥1,375)
淡路島産魚介のラグーソース	¥1,450 (税込¥1,595)
いろいろな魚介の焼きリゾット	¥1,800 (税込¥1,980)
雲丹と焼海苔バターのフェデリーニ	¥3,800 (税込¥4,180)
ボットアルガ(カラスミ)のオイルパスタ	¥1,550 (税込¥1,705)

 **scuola**

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください ※消費税は別途頂戴いたします

Secondi Piatti

～メイン～

淡路島産鹿肉のロティ 赤ワインソース	¥5,800 (税込¥6,380)
本日のお魚料理	¥1,800～ (税込¥1,980～)
ズッパ ディ ペッシェ (色々な魚介のスープ)	¥1,800 (税込¥1,980)
淡路島産魚介のフリットミスト 淡路レモンと自凝霰塩	¥2,000 (税込¥2,200)
淡路島産ゴールデン・ボア・ポーク肩ロースのロースト	¥2,500 (税込¥2,750)
淡路ビーフのタリアータ	¥4,500 (税込¥4,950)
淡路ビーフのビステッカ	¥5,800 (税込¥6,380)

Dolce

～デザート～

野口製菓さんの小豆とピスタチオのアイス	¥1,200 (税込¥1,320)
桜とマスカルポーネのミルフィオーレ	¥1,200 (税込¥1,320)
濃厚ヴァニラアイスにアマレーナチェリーを添えて	¥600 (税込¥660)
ジェラート盛り合わせ	¥600 (税込¥660)
濃厚ヴァニラアイスのアッフオガード	¥600 (税込¥660)
本日のドルチェプレート	¥1,500 (税込¥1,650)
小菓子	¥500 (税込¥550)

 **scuola**

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください ※消費税は別途頂戴いたします